



Pour une vingtaine de péperettes

2 kg d'épaule de porc haché

3 g de salpêtre (nitrate de potassium, en pharmacie)

3 g de poivre

2 g de poivre de Cayenne

35 g de sel

7 g de paprika fumé

5 g de graines de coriandre, concassées au mortier

6 g de sucre

10 g de grains de moutarde

1 boyau naturel d'agneau

Passer le porc au hachoir à viande (en utilisant une grille d'environ 1 cm).

Dans un grand bol, ajouter les assaisonnements et bien mélanger les ingrédients. Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur.

Faire un nœud au bout du boyau et y insérer le mélange de viande à l'aide d'un poussoir à saucisses.

Rouler le boyau sur lui-même tous les 30 cm environ, pour former des saucissons de la bonne taille.

Déposer les saucissons sur les grilles du déshydrateur et laisser sécher une dizaine d'heures ou jusqu'à ce que les péperettes soient bien sèches.

Intervertir les grilles (mettre la grille inférieure au dessus des autres, toutes les heures).

La couleur des péperettes doit être brune.